

VORSPEISEN

| | | |
|---|-----------------------------------|-------|
| Gurken-Kaltschale | | |
| <i>mit Joghurt-Minzschaum</i> | | 11 |
| Burrata | | |
| <i>mit geschmorter Rande, Basilikum-Glace und Schnittlauchöl</i> | | 19 |
| Rindstartar | | |
| <i>mit Toast und eingelegten Radieschen</i> | <i>klein 70gr. / gross 140gr.</i> | 22/31 |
| Gebeizter Lachs | | |
| <i>auf Roggenbrot mit Schnittlauchcreme und Gartenkressesalat</i> | | 21 |

SALATTELLER

| | | |
|--|---------------------|---------|
| Bunter Blattsalat | | |
| <i>mit Kräutern und Dressing nach Wahl</i> | <i>klein/ gross</i> | 13 / 16 |
| Wassermelonen-Fetasalat | | |
| <i>mit Salatgurke, Minze, Oliven und Quinoabällchen</i> | | 27 |
| Panzanella | | |
| <i>Toskanischer Brotsalat mit Dattel-Tomaten, Felchenfilet aus dem Smoker und Limonen Mayo</i> | | 36 |
| Kartoffel-Gurkensalat | | |
| <i>mit Roastbeef aus dem Smoker, dazu Kräutercreme-fraîche und frischer Meerrettich</i> | | 29 |
| Lattichsalat | | |
| <i>mit Chickennuggets in Panko paniert, Parmesansplitter und Yoghurt-Limettendressing</i> | | 28 |

HAUPTGÄNGE

| | | |
|---|--|----|
| Kartoffel-Gnocchi | | |
| <i>mit Crème von jungem Broccoli, gerösteten Pinienkernen und Parmesan</i> | | 25 |
| Saltimbocca vom Schwein | | |
| <i>mit Marsalajus, Safran-Risotto und Sommergemüse</i> | | 27 |
| Zitrusfrüchte-Risotto | | |
| <i>mit Safran-Frischkäse und Blutorangenschaum</i> | | 34 |
| Geschmorter Blumenkohl | | |
| <i>im Kurkuma-Kokos-Fond mit Kräuter Paneer und Estragonschaum</i> | | 34 |
| Kalbsbratwurst | | |
| <i>mit Zwiebelsauce, Kartoffelrösti und Tagesgemüse</i> | | 34 |
| Schweinefilet im Speckmantel | | |
| <i>mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Tagesgemüse</i> | | 42 |
| Tagliata vom Rindsentrecôte | | |
| <i>an Chimichurri-Sauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln, Rucola und Parmesansplitter</i> | | 48 |
| Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | | |
| <i>mit Rahmsauce, Butterrösti und saisonales Gemüse</i> | | 47 |
| Felchenfilets Zuger Art aus dem Zuger See | | |
| <i>mit Salzkartoffeln, Kräuterrahmsauce und saisonalem Gemüse</i> | | 39 |
| Swisslachswürfel | | |
| <i>auf Kartoffel-Sellerie-Püree, grünem Gemüse und karamellisierten Cashew Nüssen</i> | | 39 |